

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Pangea Apalta Syrah 2016
Vinícola	Viña Ventisquero
Safra	2016
País	Chile
Região	Valle de Colchagua
SubRegião	Apalta
Tipo	tinto
Castas	Syrah
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	22 meses em barricas de carvalho francês (50% novas, 50% de segundo uso) e 18 meses de afinamento em garrafa
Temperatura de Serviço	16 a 18°C
Guarda	2030
Decanter	45 a 60 minutos
Premiações	95 pts Guia Descorchados 95 pts Tim Atkin 95 pts Revista Adega 95 pts La Cav 93+ pts Wine Advocate 93 pts James Suckling 93 pts Wine Enthusiast

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Quem diria que Austrália e Chile poderiam estar unidos novamente? Esta é a proposta de Pangea, um vinho que celebra a união de dois continentes, como na época em que existia um único oceano e toda a superfície da terra estava conectada.

Totalmente excepcional, este 100% Syrah uniu a experiência de dois grandes nomes da viticultura mundial: Felipe Tosso, da Viña Ventisquero, e John Duval, um dos mais célebres enólogos de Barossa. A vinificação ocorreu com uvas cultivadas no fabuloso Valle de Apalta, em Colchagua, uma das preciosidades do Chile, onde nascem muitos dos melhores vinhos *premium* do país.

Nos 66 hectares que a Ventisquero possui nas encostas da região, a altitude varia de 250 a 300 metros e o solo é majoritariamente composto por granito e argila avermelhada.

O clima de Apalta é quente e um pouco mais úmido que no restante de Colchagua. A proximidade com o oceano indica haver influência da Corrente de Humboldt, mas a geografia montanhosa permite o resfresco na medida certa, tornando este *terroir* muito propício para Carménère e Syrah.

A vindima de 2016 foi caracterizada como mais fresca, agregando ainda mais equilíbrio a este vinho. A

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi com halos violáceos



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas negras maduras (ameixa, amora, cassis), framboesa, pimenta-preta, especiarias adocicadas, além de toques terrosos e minerais



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

frutas do bosque enchem o palato com o aporte de uma acidez salivante e taninos muito bem polidos, garantindo uma *finesse* sem precedentes; é milimétrico, constante, com final longo e muito saboroso

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

galette de cogumelos, matambre recheado e assado à baixa temperatura, costeleta de porco grelhada com salada de batatas, carré de cordeiro na brasa ao molho de hortelã, beef stew



CULINÁRIA

elaboração minuciosa se deu com uvas de Syrah colhidas em diferentes parcelas da propriedade, sendo cada uma vinificada separadamente até o final, quando é realizado o *blend* de proporções milimétricas. A fermentação ocorreu em tanques de aço inoxidável e a malolática, assim como o estágio de 22 meses, ocorreram em barricas de carvalho francês. Após engarrafado, o vinho ainda permanece por 18 meses nas garrafas.